

Benvenuti nel nostro sito!



I nostri Corsi

Organizziamo regolarmente nel locarnese, i seguenti corsi accessibili a tutti.
Età minima, dai 16 anni.
Conoscenze preliminari non necessarie.

“Forgiatura lame: creare una lama in “Damasco” o “Catena da motosega”

“Lama a Lima”: creare di un coltello usando strumenti semplici.

“Fodero in Cuoio”: cucire a mano foderi per coltelli o piccoli oggetti.

“Affilatura coltelli”: uso corretto di acciaino, pietre e utensili manuali.

“Taglio delle verdure”: tritare e sminuzzare le verdure con lo “l’Arte del cuoco”

Se siete interessati a queste attività, comunicateci il vostro indirizzo e-mail indicando:

“Sono interessato al (ai) corso(i)”, (specificare quale.)

info@coltelleriabianda.ch

Avremo così modo di potervi informare al momento opportuno e senza impegno.

Fabio e Tiziano Bianda

:: News



Corsi e training

Invito